



甘酒のべったら漬け

材料(作りやすい分量)

大根 …………… 1/2本
塩 …………… 大さじ1

【A】

甘酒 …………… 300g
砂糖 …………… 大さじ4
柚子果汁 ……… 大さじ2
塩 …………… 小さじ1/2

作り方

- 1 大根は皮を剥いて5~6mm位の厚さに切っておく(银杏切り、または半月切り)。
- 2 ポリ袋に大根と塩を入れて一晩置いて水抜きをする。
- 3 丈夫なビニール袋(ジップロック等)に水気を絞った大根と【A】を入れて半日~1日、漬けておく。



料理を彩る

日光産
農畜水産物例



大根